

Cake à la semoule et aux abricots

INGRÉDIENTS

- 3 150 Pour 1 cake de 26 cm 15
• 4 œufs • 200 g de sucre semoule • 20 g de beurre
60 • 75 cl de lait entier • 1 gousse de vanille
115 • 150 g de semoule de blé fine • 300 g d'abricots

- Préchauffez le four à 210 °C (thermostat 7).
- Dans une casserole, plongez dans le lait la gousse de vanille fendue en deux dans le sens de la longueur. Dès que le lait frémit, ôtez la gousse de vanille, jetez alors la semoule en pluie, mélangez et laissez cuire 2 minutes à feu doux. Réservez
- Lavez, dénoyautez et coupez les abricots en petits morceaux. Lorsque la semoule est tiède, incorporez le sucre, les œufs, le beurre puis les abricots. Mélangez.
- Versez le tout dans un moule à cake de 26 cm et mettez au four pendant 40 minutes au bain-marie (dans la plaque creuse du four remplie d'eau chaude). Laissez refroidir et démoulez.

Servez froid, parsemé d'amandes effilées, avec un coulis aux abricots.

LE CONSEIL DE SOPHIE

Vous pouvez remplacer les abricots par des cerises.